

**富山県と北海道の食材の魅力を一度に堪能  
月替わりのコース料理を楽しむサンクスフェア 2023-2024 開催**

開催日時：2023年12月1日～3月31日



詳細はこちらから

<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/restaurant/ricomonte/plan/108880/index.html>

富山エクセルホテル東急（富山市新富町 総支配人：中野敦彦）では、2023年12月1日（金）～2024年3月31日（日）の4か月間、15階 レストラン リコモonteにて「サンクスフェア 2023-2024」を販売いたします。

3月19日に開業記念日を迎えるにあたり、いつもご利用いただく皆様に「サンクス＝感謝」の気持ちを込めて、当ホテルの料理長・後藤浩実が趣向を凝らしたコース料理を謝恩価格でお召し上がりいただけるサンクスフェア。

今年は北海道の食材を取り入れた2種類のコースをご用意いたします。「アトレ」コースのメインディッシュとなるローストビーフは食べ放題。各月共通でキメの細かい赤身が特徴の「とち華牛」のもも肉を使用いたします。メインディッシュ以外の料理は、月替わりのメニューをご用意。その月毎にテーマを設け、旬の食材を使用します。

特に注目いただきたいメニューは、1月のメニューです。2024年1月16日に札幌・すすきのに東急ホテルズの新たなライフスタイルホテルブランド「STREAM HOTEL」の第一号店「SAPPRO STREAM HOTEL」がグランドオープンすることになみ、1月は北海道産の食材をふんだんに使用したメニューとなっております。北海道産の様々な品種のじゃがいもとチーズをベーコンで包んだトリュフ香る北海道産じゃがいものテリーヌや、札幌が発祥とされているシメパフェをお楽しみいただけます。

他にも4か月間共通でプレミアムな「ラフィネ」コースもご用意いたします。ラフィネコースでは、まず昆布シメした魚介のカクテルから始まり、北海道産玉ネギを使用したオニオングラタンスープ、そして富山湾で獲れたタラと白子のムニエルと続きます。富山県と北海道の食材の魅力を一度に堪能できるスペシャルコースはご接待やハレの日のご利用にも最適です。

★「SAPPRO STREAM HOTEL」

詳細はこちらから <https://www.streamhotel.co.jp/sapporo/>

・概要

【名 称】サンクスフェア 2023-2024

【場 所】富山エクセルホテル東急 15 階リコモント

【期 間】2023 年 12 月 1 日（金）～2024 年 3 月 31 日（日）毎週月曜日は定休日とさせていただきます。

【時 間】ランチタイム 11：30～14：30（LO14：00）

ディナータイム 17：30～22：00（LO21：30）

【料 金】お 1 人様

「ラフィネ」コース 通常価格 13,000 円（お食事・スパークリングワイン、グラスワイン（赤・白）を含む）の  
ところ、事前予約で全日程 ¥ 9,000 円

「アトレ」コース 通常価格 6,000 円のところ、火曜日～木曜日限定で事前予約価格 5,000 円（祝  
日・祝前日は除く）祝日・祝前日、金曜日～日曜日、正月三が日は事前予約価格 5,500 円

【メニュー】

「ラフィネ」コース（12 月～3 月）

- ・海の幸のカクテル キャビアを添えて
- ・北海道産玉ねぎでオニオングラタンスープ
- ・富山湾のタラと白子のムニエル ソースグルノーブル
- ・牛フィレ肉のステーキ ロッシーニ風
- ・ショコラドームのお楽しみデクパージュ
- ・パン&バター
- ・コーヒーとミニャルディーズ



海の幸のカクテル キャビアを添えて

「アトレ」コース（パン・バター・コーヒー付き）

<12 月 ～富山の海の幸・大地の恵みを～>

- ・アンチョビクリームをサンドしたグジェール
- ・合鴨とあんぼ柿のタブレ
- ・さといものポタージュスープ カプチーノ仕立て
- ・香草香るクルートで焼き上げたガンドブリ 柚子ブルーブランソース
- ・十勝牛のローストビーフ
- ・魚津のりんごで焼き上げたタルトタタン バニラアイスクリームと共に



合鴨とあんぼ柿のタブレ

<1 月 ～SAPPRO STREAM HOTEL 開業記念 北海道の食材をふんだんに～>

- ・北海道産のポタンエビと北海道産の帆立貝のカクテル
- ・トリュフ香る北海道産じゃがいものテリーヌ
- ・北海道産にんじんのクリームスープ
- ・北海道産のお魚とエビのソテー ラタトゥイユと共に
- ・十勝牛のローストビーフ
- ・札幌発祥のシメパフェ（キャラメルオレンジ）



トリュフ香る北海道産じゃがいものテリーヌ

<2 月 ～寒い冬の時期に美味しい食材を～>

- ・ゲンゲのフリット
- ・寒甘（カンカン）野菜のキッシュ
- ・カリフラワーとベーコンのスープ
- ・富山湾のタラのムニエル ソースグルノーブル
- ・十勝牛のローストビーフ
- ・ショコラムースとカシスのソルベ



富山湾のタラのムニエル ソースグルノーブル

<3月 ～春はもうすぐ～>

- ・ミニコーンに盛り付けた甘エビのタルタル
- ・サラダニソワーズ
- ・たっぷり野菜と鶏肉のミネストローネ
- ・マダイのヴァプール 春キャベツのリゾット添え
- ・十勝牛のローストビーフ
- ・クレームダンジュ ミックスベリーのスープ仕立て



クレームダンジュ ミックスベリーのスープ仕立て

※写真はイメージです。

※表示料金には、サービス料 12%・消費税 10%が含まれております。

※食物アレルギーのある方は、予めスタッフにお知らせください。

※法令によりお車を運転されるお客さま、20歳未満のお客さまへのアルコールの提供は一切お断りいたします。

※食材の都合により、メニューが変更になる場合がございます。

#### ◆レストラン「リコモnte」 概要

リコモnteはイタリア語の造語で「富んだ山」、つまり「富山」を意味します。ホテル最上階の15階に位置し、晴れた日には立山連峰を、夜は富山市内の夜景を一望できるスカイレストランです。

#### 【お客様のお問い合わせ先】

富山エクセルホテル東急「レストラン リコモnte」

電話：076-441-0015（直通）

076-441-0109（代表）

E-mail：toyama-e.re@tokyuhotels.co.jp

#### ◆富山エクセルホテル東急 概要

【所在地】富山県富山市新富町 1-2-3（CICビル）

【アクセス】JR 富山駅前 富山空港から「富山駅」までリムジンバスで25分、車で20分

北陸自動車道<富山IC>から15分

【付帯施設】レストラン「リコモnte」/ファンクションルーム

【公式サイト】<https://www.tokyuhotels.co.jp/toyama-e/>



#### 【本件に関する報道関係者からのお問合せ先】

富山エクセルホテル東急 広報担当：三浦 希巳奈

電話：076-441-0109（代表） FAX：076-441-0179

メールアドレス：kimina.miura@tokyuhotels.co.jp